取扱説明書 保証書付(裏表紙)

ミキサー
品番 SM-R50

このたびは、ミキサーをお買い上げいただき、ありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。とくに**「安全上のご注意」**は必ずお読みください。
お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

一般家庭用
（業務用としては使わないでください）

もくじ

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。
包装箱に表示している品番の（　）内の記号が色記号です。

上手に使って上手に節電

安全上のご注意

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

⚠ 警 告

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。
火災・感電・ケガの原因になります。修理はお買い上げの販売店またはお近くの「お客さまご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

水場での使用禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれがあります。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・ケガをするおそれがあります。

禁止

カッターや、回転部を露出したままで運転しない。
ケガをするおそれがあります。

禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

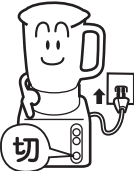
禁止

コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない。
コードが破損し、火災・感電の原因となります。

禁止

交流100Vのコンセント以外では使用しない。
火災・感電の原因となります。

ケガに注意

運転中に、ふたを開けたり容器の中へ指、スプーン、はし等調理材料以外を入れない。
ケガをするおそれがあります。

絵表示の例

	△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。
	⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

● お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠ 注 意

強制

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
また、電源プラグのほこりなどは定期的にとる。
感電やショートして発火することがあります。

強制

スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。
ケガの原因となります。

禁止

運転中に移動させない。
ケガの原因となります。

禁止

不安定なところでは使用しない。
ケガの原因となります。

禁止

(40℃) 以上の熱い材料は容器に入れない。
ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるケガの原因となります。

禁止

運転中に容器、ふたの取り付け、取り外しは行なわない。
ケガの原因となります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

プラグを抜く

部品の取り付け、取り外し、及びお手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く。
ケガをするおそれがあります。

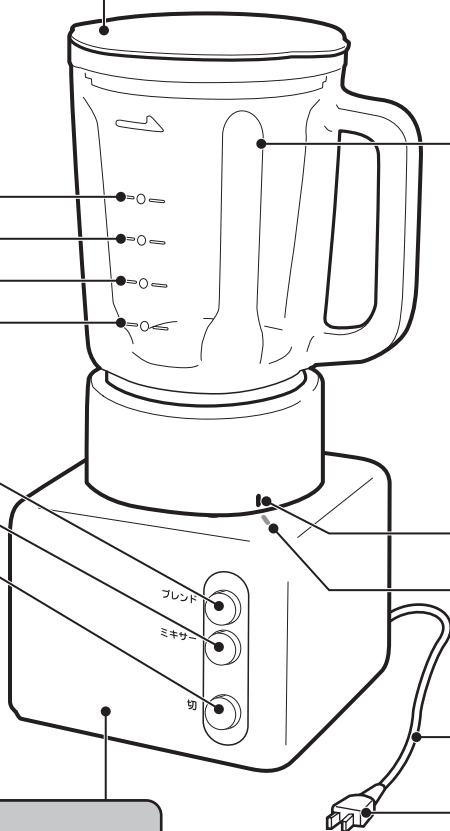
ケガに注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない。
ケガの原因となります。

禁止

安全スイッチを細い棒などで押さない。
安全スイッチを押したまま本体スイッチを押すと、回転部が回転し、ケガをするおそれがあります。

各部のなまえ

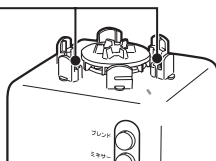
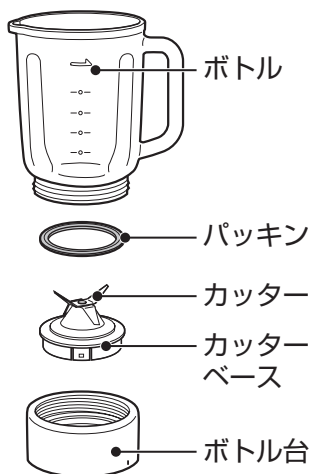
ふ　　た
〈ふたのはずしかた〉
押し上げる
目　盛　り
※液体を加えて700ml
以下でご使用ください。
約700ml
約550ml
約400ml
約250ml
スイッチ
● ブレンド(瞬時)
● ミキサー
● 切(モーター保護装置解除兼用)
ブレンド
ミキサー
切
スタンド部
安全スイッチ
ボトル部をのせないと
スイッチが入りません。

ボトル部

ボトル

パッキン

カッター

カッターベース

ボトル台

お願い

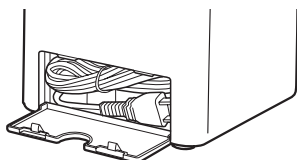
- カッターで手を切らないように注意してください。

▮印（スタンド部の▮印に合わせます。）

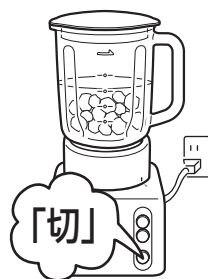
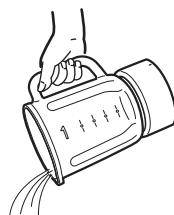
▮印（ボトル部をのせる時の目印です。）

コード

電源プラグ

コード・電源プラグはスタンド部に収納できます。

使用中に運転が停止したときは

- ボトル内の材料が多いか、調理できない材料(P6)が入っていると、モーターを保護するために保護装置がはたらき、運転を停止させます。
そのときは、次の手順でやりなおしてください。

1 「切」スイッチを押し、電源プラグをコンセントから抜きます。

2 ボトル部をはずし、材料を半分に減らします。

3 ボトル部を取り付け、再び「ミキサー」スイッチを押し、運転します。

※ブレンドで停止した場合も必ず「切」スイッチを押してください。
（「切」スイッチがモーター保護装置解除を兼ねています。）
※材料を減らしても運転がたびたび止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

使いかた

分解

（ご使用前にスタンド部以外の部品をきれいに洗ってください。）

● ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回します。

● ボトル台の裏からカッターベースを押し、はずします。

手を切らないように必ず手袋をする

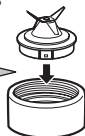
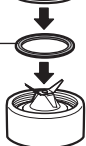
⚠注意

★カッターベースが足元に落ちると危険ですので、取りはずしは流し台などで行なってください。

組立て

（部品を洗った後、もとどおりに組立てます。）

● ボトル台にカッターベースを取り付けます。

・必ず手袋などを着用のうえ、カッターベースを持ってください。

● ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回します。

1 材料を準備する。

● 皮やしんを取り、2〜3cm角に切ります。
● にんじんなどの固い材料は1cm角に切ります。
● 材料が熱い場合は、39℃以下に冷ましてください。

2 液体・材料を入れ、ふたをする。

● 材料は一度にできる最大量以下で！（液体を加えて700ml以下）
● 氷を加えるときは2.5cm角以下のものを他の材料のあとに入れます。

3 ボトル部をスタンド部にのせる。

● スタンド部の印にボトル部の印を合わせてのせます。
● スイッチが切れていることを確認してから電源プラグをコンセントに差し込みます。

4 「ミキサー」スイッチを押す。

ブレンドスイッチについて

★ブレンドスイッチを押している間だけ運転し、はなすと停止します。
★作ったジュースが分離したときなど短時間の運転にご使用ください。

● 異常音や振動が大きいときは、すぐに「切」スイッチを押して運転を止め、材料を減らしてください。

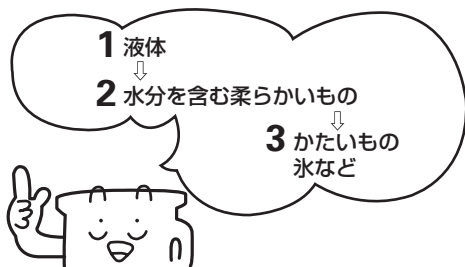
連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上止めてからご使用ください。

5 「切」スイッチを押し、取り出す。

調理できない材料

- 肉・魚類
- ねばり気の強い材料（とろろいもなど）
- かたい材料・乾物類（かつおぶし、乾燥した朝鮮にんじん、乾燥大豆、冷凍食品など）
- 氷だけの粉砕

使いかたのコツ

材料を入れる順序は…

お願い

- 火気の近くで使用しないでください。
  変形の原因になります。
- ミキサーはジュース及びスープ作り専用です。粉砕や肉のすりつぶしなどの調理には使用しないでください。
  故障の原因になります。
- 空運転はしないでください。
  故障の原因になります。

お手入れのしかた

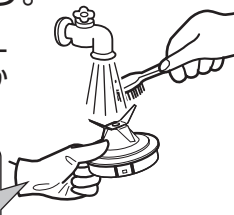
- 電源プラグを抜いてください。
- お手入れは水またはぬるま湯(39℃以下)で、中性洗剤とスポンジで行なってください。(ベンジン・シンナー・たわし・みがき粉などは使用しないでください。)
- 食器乾燥器や食器洗い乾燥機を使用しないでください。(樹脂部品の変形やボトル破損の原因となります。)

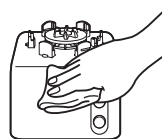
1 ボトルを洗う。

- 水またはぬるま湯(39℃以下)を1/3ほど入れ少量の中性洗剤を加え、「ミキサー」スイッチを押し約10秒運転した後、水洗いします。

約10秒運転

2 カッターを洗う。

- ボトル台をはずし、さらにカッターベースをはずし、水をかけながら洗います。

3 乾いたふきんでふき取る。

4 スタンド部の汚れはふきんでふき取る。

5 もとのように組立てる。

★保管時はふたをはずしてください。（ふたをしたままですとボトル内ににおいがこもります。）

メニュー集（カフェドリンク）

さわやかピーチネクター

材料（2人分）

Ⓐ	白桃（缶詰・約2cm角に粗く切る）	200g
	冷水	160ml
	砂糖	大さじ2
	グレナデンシロップ	小さじ2
	角氷	3個（45g）
	生クリーム	10ml

＊グレナデンシロップとは、ザクロのシロップできれいな赤色を作るときに使用します。

作り方

① Ⓐの材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して運転し、全体が混ざったら止める。

② グラスに①を注ぎ、その上に生クリームを回し入れる。

桃とオレンジのとろとろシェーク

材料（2人分）

Ⓐ	黄桃（缶詰・約2cm角に粗く切る）	150g
	ヨーグルト（プレーン）	140g
	牛乳	60ml
	オレンジジュース（100%）	50ml
	ガムシロップ	40ml
	チャービル（飾り用）	適宜
	氷	適宜

作り方

① Ⓐの材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して運転し、全体が混ざったら止める。

② 氷を入れたグラスに①を注ぎ、チャービルを飾る。

ストロベリーケーキのスムージー

材料（2人分）

Ⓐ
- 冷凍いちご（約2cm角に粗く切る）…… 100g
- 牛乳 …… 60ml
- 生クリーム …… 50ml
- イチゴシロップ …… 50ml
- クリームチーズ …… 30g
- ヨーグルト（プレーン） …… 50g
- 角氷 …… 2個（30g）

いちご（飾り用）…… 適宜
チャービル（飾り用） …… 適宜

作り方

① Ⓐの材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して運転し、全体が混ざったら止める。

② グラスに①を注ぎ、いちごとチャービルを飾る。

桃のラッシー

材料（2人分）

Ⓐ
- 黄桃（缶詰・約2cm角に粗く切る）…… 100g
- ヨーグルト（プレーン） …… 150g
- 牛乳 …… 100ml
- ガムシロップ …… 30ml

氷 …… 適宜

作り方

① Ⓐの材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して運転し、全体が混ざったら止める。

② 氷を入れたグラスに①を注ぐ。

メニュー集（ドリンク／スープ）

ミックスジュース　（2〜3人分）

バナナ……………………………50g(中 1/2本)
みかん(缶詰)……………………………50g
りんご……………………………50g(中 1/4個)
牛乳……………………………130ml
角氷……………………………3個(45g)

① バナナは皮をむき、約2cmに切り、りんごは皮としんを除き、2〜3cm角に切ります。
② 全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

ストロベリージュース　（2〜3人分）

いちご……………………………150g
牛乳……………………………200ml
砂糖……………………………大さじ2
角氷……………………………3個(45g)

① いちごはへたを取って半分に切ります。
② 全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

コーンクリームスープ　（2〜3人分）

スイートコーン(缶詰・ホールスタイル)……150g
ぬるま湯(39℃以下)……………………200ml
固形スープ……………………………1/2個
生クリーム……………………………50ml
牛乳……………………………200ml
バター・塩・こしょう……………………少々
クルトン……………………………適宜

① ボトルにスイートコーン・ぬるま湯・固形スープを入れ、「ミキサー」スイッチを押して約3分運転します。
② 鍋に①を移し、中火でかき混ぜながら約5分煮たのち、牛乳・塩・こしょうを加え、弱火でさらに約5分煮ます。
③ 生クリーム・バターを加え火を止めます。
④ 皿に分けてクルトンを浮かせます。

※冷凍コーンをご使用になる場合は、湯通ししてからお使いください。

ベジタブルジュース　（2〜3人分）

キャベツ・セロリ……………………各10g
にんじん・トマト……………………各20g
りんご……………………………50g(中 1/4個)
牛乳……………………………200ml
はちみつ……………………………大さじ1
角氷……………………………3個(45g)

① キャベツ・トマト・りんごは2〜3cm角に切り（りんごは皮としんを取り除く）、にんじんとセロリは約1cm角に切ります。
② 全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

アップルジュース　（2〜3人分）

りんご……………………………80g
牛乳……………………………200ml
レモン汁……………………………大さじ1
砂糖……………………………大さじ1
角氷……………………………3個(45g)

① りんごは皮としんを取り除き、2〜3cm角に切ります。
② 全材料をボトルに入れ、「ミキサー」スイッチを押して約1分運転します。

にんじんクリームスープ（2〜3人分）

にんじん……………………………100g(約中 2/3本)
玉ねぎ……………………………1/4個
ぬるま湯(39℃以下)……………………200ml
固形スープ……………………………1個
ご飯……………………………大さじ1
生クリーム……………………………50ml
牛乳……………………………100ml
バター・塩・こしょう……………………少々
きざみパセリ……………………………適宜

① にんじんと玉ねぎは薄切りにし、バターでこがさないように柔らかくなるまでいためます。
② ボトルに①と固形スープ･ぬるま湯･ご飯を入れ、「ミキサー」スイッチを押して約2分運転します。
③ 鍋に②を移し、牛乳を加え、中火でかき混ぜながら約5分煮ます。
④ 生クリームを加えて濃度をつけ、塩・こしょうで味をととのえます。
⑤ 皿に分けてきざみパセリを浮かせます。

故障かな？と思ったら

ご使用中に異常を感じられたときは、次の点検をしていただき、それでもなお異常のある時は事故防止のため電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。
ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

症　　状	点　検　事　項
●使用中に運転が止まる。	●ボトル内の材料が多いか、調理できない材料(P6)が入っていませんか。材料を減らし、調理できない材料を取り除いてください。P4の「使用中に運転が停止したときは」の項目に従ってやりなおしてください。
●ジュースがもれる。	●ボトルが傾いてしめつけられていませんか。 ●ボトルとボトル台のしめつけがゆるんでいませんか。 ●パッキンが正しく入っていますか。

※カッターは消耗品です。ご使用の時間・頻度によっては切削性能が低下していきます。
　性能低下が気になる場合は、補修用部品をお求めください。

仕様

電　源	AC100V 50-60Hz共用	容　量	700mL
消費電力	195W	寸　法	幅172×奥行149×高さ327(mm)
回転数	11,850回/分 (定量水負荷時)	質　量	2.4kg(ボトル部　1.2kg)
定格時間	連続（4分間運転、2分間停止の繰り返し使用）	コード長さ	1.4m

保証とアフターサービスについて

保証書	補修用性能部品の保有期間	ご不明な点や修理に関するご相談は
●保証書は、この取扱説明書の裏表紙についております。販売店にて所定事項を記入しますので、記載内容をご確認いただき大切に保管してください。 保証期間：お買い上げ日より1年間	●ミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。 ●性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。	●修理に関するご相談ならびにご不明な点は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。また、ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、もよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙）にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは　持込修理

10ページ（故障かな？と思ったら）に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間中は　修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは　修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

便利メモ	お買い上げ日		お買い上げ販売店名	TEL（　　）　－

愛情点検　長年ご使用のミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか
- スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。
- コードを折り曲げると、通電したり、しなかったりする。
- 運転中、異常な音がする。
- 本体が変形していたり、異常に熱い。
- こげくさい臭いがする。
- その他の異常・故障がある。

こんなときは → **使用を中止してください。**
故障や事故の防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒675-2332　兵庫県加西市鎮岩町194番地の4